

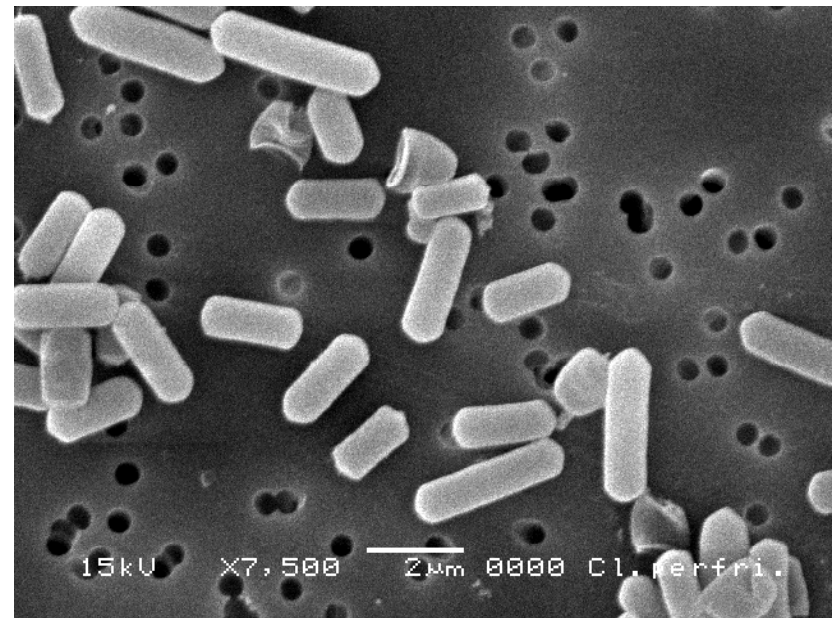
ウエルシュ菌による食中毒について

＜特徴＞人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える。食物と共に腸管に達したウエルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。1事例当たりの患者数が多く、しばしば大規模発生がある。

＜症状＞潜伏期は6～18時間(平均10時間)。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

＜過去の原因食品＞多種多様の煮込み料理(カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け)など。

＜対策＞清潔な調理を心がけ、調理後、速やかに食べる。食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌(栄養細胞)を殺菌し、早めに摂食する。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞